Kingdom of Thailand

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

TCPS 469-2555 (2012) (Thai): NAEM KAI (FERMENTED CHICKEN SAUSAGE)

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

THAI COMMUNITY PRODUCT STANDARD

มผช.๔๖๙/๒๕๕๕

แหนมไก่

FERMENTED GROUND CHICKENS, NAEM KAI

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กระทรวงอุตสาหกรรม

ICS 67.120.20 ISBN 978-616-231-385-1

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
แหนมไก่

มผช.๔๖๙/๒๕๕๕

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๐๒-๓๓๖๓-๔

ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ฉบับที่ ๑๗๖๕ (พ.ศ. ๒๕๕๕)
เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
แหนมไก่

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แหนมไก่ มาตรฐานเลขที่ มผช.๔๖๙/๒๕๔๗ และคณะอนุกรรมการพิจารณามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คณะที่ ๑ มีมติในการประชุมครั้งที่ ๒๔-๒/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๕ ให้ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แหนมไก่ มาตรฐานเลขที่ มผช.๔๖๙/๒๕๔๗ และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แหนมไก่ ขึ้นใหม่

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศยกเลิกประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๔๘๐ (พ.ศ. ๒๕๔๗) ลงวันที่ ๒๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แหนมไก่ มาตรฐานเลขที่ มผช.๔๖๙/๒๕๕๕ ขึ้นใหม่ ดังมีรายละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

นายณัฐพล ณัฏฐสมบูรณ์
เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
แหนมไก่

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมแหนมไก่ที่ทำจากเนื้อไก่ ข้อไก่ หรือเอ็นแก้วไก่เป็นส่วนประกอบหลัก หุ้มห่อหรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ แหนมไก่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อไก่ ข้าวเจ้าสุกหรือข้าวเหนียวนึ่ง เกลือ กระเทียมบด อาจมีส่วนผสมอื่น เช่น เส้นเอ็น กระดูกอ่อน น้ำตาลทราย พริกสด พริกไทย คลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน บรรจุในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมให้แน่น หมักจนมีรสเปรี้ยว อาจนำไปฉายรังสีด้วยก็ได้

๒.๒ แหนมเอ็นแก้วไก่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเอ็นแก้วไก่ ข้าวเจ้าสุกหรือข้าวเหนียวนึ่ง เกลือ กระเทียมบด อาจมีส่วนผสมอื่น เช่น เส้นเอ็น กระดูกอ่อน น้ำตาลทราย พริกสด พริกไทย คลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน บรรจุในบรรจุในบรรจุในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมให้แน่น หมักจนมีรสเปรี้ยว อาจนำไปฉายรังสีด้วยก็ได้

๒.๓ แหนมข้อไก่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากข้อไก่ ข้าวเจ้าสุกหรือข้าวเหนียวนึ่ง เกลือ กระเทียมบด อาจมีส่วนผสมอื่น เช่น เส้นเอ็น กระดูกอ่อน น้ำตาลทราย พริกสด พริกไทย คลุกเคล้าผสมให้เข้ากัน บรรจุในบรรจุในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมให้แน่น หมักจนมีรสเปรี้ยว อาจนำไปฉายรังสีด้วยก็ได้

๒.๔ เอ็นแก้วไก่ หมายถึง เอ็นข้อต่อระหว่างหน้าแข้งไก่กับตีนไก่

๒.๕ ข้อไก่ หมายถึง กระดูกข้อต่อระหว่างน่องไก่กับหน้าแข้งไก่

๒.๖ แหนมไก่ฉายรังสี หมายถึง แหนมที่ผ่านการฉายรังสีแกมมาไม่เกิน ๑๐ กิโลเกรย์

๓. ชนิด

๓.๑ แหนมไก่ แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด คือ

๓.๑.๑ แหนมไก่

๓.๑.๒ แหนมเอ็นแก้วไก่

๓.๑.๓ แหนมข้อไก่

๔. คุณลักษณะที่ต้องการ

๔.๑ ลักษณะทั่วไป

ลักษณะภายนอกต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย สะอาด อาจมีน้ำซึมได้เล็กน้อย ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องมีรูปทรงเดียวกันและมีขนาดใกล้เคียงกัน

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๒ ลักษณะเนื้อสัมผัส

๔.๒.๑ แหนมไก่ ต้องมีเนื้อแน่น คงรูป ไม่ยุ่ย ไม่มีโพรงอากาศ กรณีที่มีส่วนผสมอื่นต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากและกระจายตัวสม่ำเสมอ

๔.๒.๒ แหนมเอ็นแก้วไก่และแหนมข้อไก่ ต้องคงรูป ไม่ยุ่ย อาจมีโพรงอากาศได้เล็กน้อย กรณีที่มีส่วนผสมอื่นต้องเป็นไปตามที่ระบุไว้ที่ฉลากและกระจายตัวสม่ำเสมอ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจและชิม

๔.๓ สี

ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่และส่วนประกอบที่ใช้

๔.๔ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่และส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นบูด กลิ่นอับ

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๔.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น กระดูก เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๔.๖ โปรตีน (เฉพาะแหนมไก่)

ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๘ โดยน้ำหนัก

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔.๗ ไขมัน (เฉพาะแหนมไก่)

ต้องไม่เกินร้อยละ ๔ โดยน้ำหนัก

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔.๘ วัตถุเจือปนอาหาร

๔.๘.๑ ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

๔.๘.๒ หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่น ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดดังต่อไปนี้

๔.๘.๒.๑ โซเดียมหรือโพแทสเซียมไนเทรต ให้ใช้ได้ไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไทรต์ ไม่เกิน ๑๒๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม หรือถ้าใช้โซเดียมหรือโพแทสเซียม ไนเทรตและโซเดียมหรือโพแทสเซียมไนไทรต์รวมกัน ต้องไม่เกิน ๑๒๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยปริมาณโซเดียมไนเทรตและ/หรือโซเดียมไนไทรต์ที่ตรวจพบในผลิตภัณฑ์ต้องน้อยกว่า ๑๒๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๔.๘.๒.๒ ฟอสเฟตในรูปของโมโน- ได- และพอลิของเกลือโซเดียมหรือโพแทสเซียม อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกัน ตามชนิดที่กฎหมายกำหนด (คำนวณเป็นฟอสฟอรัสทั้งหมด) ต้องไม่เกิน ๒ ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โดยไม่รวมกับปริมาณฟอสฟอรัสที่มีในธรรมชาติ*

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

*หมายเหตุ *ปริมาณฟอสฟอรัสที่มีอยู่ในธรรมชาติ คำนวณจากสูตรที่อ้างอิงจากโคเดกซ์ (CODEX STAN 97-1981 Revision 1991) ดังนี้*

ปริมาณฟอสเฟตในธรรมชาติ (mg/kg P_2O_5) = ๒๕๐ × %โปรตีน (ค่าที่ทดสอบได้)

ปริมาณฟอสฟอรัสในธรรมชาติ (mg/kg P) = ปริมาณฟอสเฟตในธรรมชาติ / ๒.๓

๔.๙ ความเป็นกรด-ด่าง

เมื่อถึงกำหนดวัน เดือน ปี ที่เริ่มบริโภคต้องไม่เกิน ๔.๖

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๔.๑๐ จุลินทรีย์

๔.๑๐.๑ แซลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๔.๑๐.๒ สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๑๐.๓ บาซิลลัส ซีเรียส ต้องน้อยกว่า ๑ × $๑๐^{๓}$ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๑๐.๔ คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องน้อยกว่า ๑ × $๑๐^{๓}$ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๑๐.๕ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือ BAM (U.S.FDA) หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

๕. สุขลักษณะ

๕.๑ สุขลักษณะในการทำแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ สถานประกอบการต้องได้รับอนุญาตจากกระทรวงสาธารณสุข และให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๖. การบรรจุ

๖.๑ ให้หุ้มห่อหรือบรรจุแหนมไก่ด้วยวัสดุหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้ โดยส่วนที่สัมผัสกับแหนมไก่ต้องไม่มีสี (ยกเว้นวัสดุจากธรรมชาติ)

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

๖.๒ น้ำหนักสุทธิของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ ในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

๗. เครื่องหมายและฉลาก

๗.๑ ที่ภาชนะบรรจุแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ ทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อผลิตภัณฑ์ (ตาม มผช.) อาจตามด้วยชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น แหนมเอ็นแก้ว

(๒) ชนิด

(๓) ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียงจากมากไปน้อย

(๔) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

(๕) น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม

(๖) วัน เดือน ปีที่เริ่มบริโภคได้

(๗) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๘) ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา เช่น ต้องทำให้สุกก่อนบริโภค ควรเก็บไว้ในที่เย็น

(๙) เลขสารบบอาหาร

(๑๐) กรณีแหนมฉายรังสี ให้ระบุข้อความ “ผ่านการฉายรังสี” และแสดงเครื่องหมายและรายละเอียดการฉายรังสีตามภาคผนวก ข.

(๑๑) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๘. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๘.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง แหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ ที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๘.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๘.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ลักษณะเนื้อสัมผัส สี กลิ่นรส สิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑ ถึงข้อ ๔.๕ ข้อ ๖. และข้อ ๗. จึงจะถือว่าแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบโปรตีน (เฉพาะแหนมไก่) ไขมัน (เฉพาะแหนมไก่) วัตถุเจือปนอาหาร และความเป็นกรด-ด่าง ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๖ ถึงข้อ ๔.๙ จึงจะถือว่าแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่นั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑๐ จึงจะถือว่าแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่รุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ต้องเป็นไปตามข้อ ๘.๒.๑ ข้อ ๘.๒.๒ และข้อ ๘.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่รุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๙. การทดสอบ

๙.๑ การทดสอบสีและกลิ่นรส

๙.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่อย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๙.๑.๒ วางตัวอย่างแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบสีโดยการตรวจพินิจ นำตัวอย่างแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่ไปให้ความร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม ตรวจสอบกลิ่นรสโดยการชิมภายในเวลา ๓๐ นาที หลังจากให้ความร้อน

๙.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนนในการทดสอบสีและกลิ่นรส

(ข้อ ๙.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	ระดับการตัดสิน	คะแนนที่ได้รับ
สี	สีดีตามธรรมชาติของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่และส่วนประกอบที่ใช้	๓
	สีพอใช้ตามธรรมชาติของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่และส่วนประกอบที่ใช้	๒
	สีผิดปกติหรือมีการเปลี่ยนสี	๑
กลิ่นรส	กลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่และส่วนประกอบที่ใช้	๓
	กลิ่นรสพอใช้ตามธรรมชาติของแหนมไก่หรือแหนมเอ็นแก้วไก่หรือแหนมข้อไก่และส่วนประกอบที่ใช้	๒
	กลิ่นรสผิดปกติหรือมีกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นบูด กลิ่นอับ	๑

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๕.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขัง แฉะ และสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน สำหรับวัตถุดิบ วัสดุบรรจุ ผลิตภัณฑ์รอการบรรจุ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขาซึ่งเปิดสู่บริเวณทำโดยตรง ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๑.๒.๔ ห้องสุขา อ่างล้างมือมีจำนวนเหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับทำความสะอาด หรือฆ่าเชื้อโรค

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด ก่อนและหลังการใช้งานต้องทำความสะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง และเก็บไว้ในที่เหมาะสม

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ ต้องสะอาด มีคุณภาพดี ได้จากแหล่งที่เชื่อถือได้ ปลอดภัย จัดเก็บในภาชนะสะอาด ป้องกันการปนเปื้อนได้ แยกเก็บเป็นสัดส่วน

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๓.๓ เครื่องชั่งที่ใช้ต้องตรวจสอบได้เที่ยงตรง

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลง และฝุ่นผงในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีวิธีการป้องกันไม่ให้สัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว เข้าไปในบริเวณที่ทำ

ก.๔.๔ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๕ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ก.๕.๑ ผู้ทำทุกคน ต้องมีสุขภาพดีทั้งร่างกายและจิตใจ รักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

ก.๕.๒ ผู้ทำทุกคน ต้องไม่กระทำการใด ๆ ที่ไม่ถูกสุขลักษณะในสถานที่ทำ เช่น รับประทานอาหาร สูบบุหรี่

ภาคผนวก ข.
เครื่องหมายและรายละเอียดการฉายรังสี
(ข้อ ๗.๑ (๙))

ข.๑ รายละเอียดและรูปแบบของเครื่องหมายซึ่งแสดงว่าแหนมนี้ได้ผ่านการฉายรังสีแล้ว

(๑) เครื่องหมายแสดงว่าได้ผ่านการฉายรังสีแล้ว มีลักษณะเป็นรูปวงกลมขอบหนาทึบสีเขียว ขอบของครึ่งวงกลมช่วงบนไม่ติดกัน แต่แบ่งเป็น ๔ ส่วนเท่า ๆ กัน มีช่องว่างระหว่างขอบนอกแต่ละส่วน ๕ ระยะเท่า ๆ กัน ภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงบนมีวงกลมทึบสีเขียวขนาดเล็ก ส่วนภายในเนื้อที่ครึ่งวงกลมช่วงล่างจะมีเครื่องหมายรูปวงรีทึบสีเขียว ๒ วงแยกกัน ปลายด้านหนึ่งของแต่ละวงเชื่อมต่อกัน ดังรูปที่ ข.๑

รูปที่ ข.๑ เครื่องหมายแสดงว่าได้ผ่านการฉายรังสีแล้ว
(ข้อ ข.๑ (๑))

(๒) ชื่อและที่ตั้งของสำนักงานใหญ่ของผู้ฉายรังสีอาหาร

(๓) ข้อความว่า “ผ่านการฉายรังสีแล้ว” หรือข้อความที่สื่อความหมายในทำนองเดียวกัน

(๔) ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี ด้วยข้อความดังนี้ “เพื่อ..................” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี) เช่น “เพื่อทำลายพยาธิและจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคแล้ว”

(๕) วัน เดือน ปีที่ทำการฉายรังสี